

SAUCE à L'AIL



Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 5mn - Nombre de portions: 1

Ingrédients:

- 1 à 2 gousse d'ail
- 250g Huile de tournesol
- 1 Oeuf
- 2cc (10g) Moutarde
- 2 pincées Poivre moulu
- 1/2 cc Sel

Préparation:

- Placer l'ail dans le bol hacher 10 sec / vitesse 10.
- Racler les parois: Hacher 10 sec / vitesse 10.
- Mettre l'oeuf, le jus de citron, la moutarde, le poivre noir moulu et le sel dans le bol et émulsionner 1min 30 sec/ vitesse 4 en versant très lentement l'huile sur le couvercle du bol de manière à ce qu'elle tombe en mince filet autour du gobelet doseur sur les couteaux en marche. Transvaser dans un récipient hermétique et laisser reposer min. 4 heures avant de servir.